

3V011044-1 M10B284(1011)
2-K2373-1 KO(HP)

DVDを再生できない環境で
お使いください。

はじめにお読みください

「安全上のご注意」(P.6~9)をお読みいただき、正しくお使いください。

オールメタル対応(右IHヒーター)

◆アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や大きさによって火力が弱くなる場合があります。

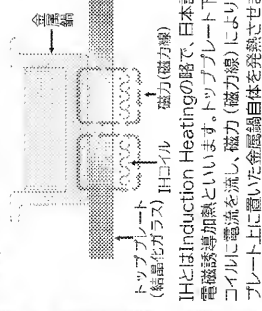
→ P.10

鍋の加熱が早いので、はじの柱上から湯気や見えない火が明滅を繰り返してきます。

→ P.17

ガラス・プラスチック類は、約20~30%の熱が伝わりません。

IH加熱の原理(イメージ図)

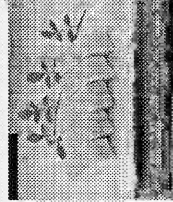


適温調理機能(付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます)

◆光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。

→ P.20、21



過熱水蒸気ビッグオーブン

◆過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→ P.34、35

(「切身・干物」「鶏・野菜」)

◆過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→ P.34、35

◆さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。



光センサー

◆高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。

汚れや異物を取り除いてからご使用ください。→ P.44

音声ガイド

◆調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

ご使用の前に

- ◆各部のなまえ・操作パネル・付属品 4
- ◆安全上のご注意 6
- ◆使える鍋の種類 10
- ◆IHクッキングヒーターでの調理の手順 12
- ◆消費電力と安全機能について 14

IHヒーターの使い方

- ◆IHヒーターの使いかたのポイント 15

調理がはじまる前に確認する

- ◆ゆでる、蒸る、焼く、いためる、温める 16

ヘルシーメニューを調理する

- ◆揚げる (揚げ物) 18
- ◆焼く、いためる (適温調理) 20
- ◆煮込み (便利メニュー) 22
- ◆炊 飯 (便利メニュー) 24
- ◆湯沸かし (便利メニュー) 26
- ◆保 温 (便利メニュー) 27

オーブンの調理する

- ◆オーブンの使いかたのポイント 28

ヘルシーメニューを調理する

- ◆魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 30
- ◆ピザ、グラタン、鶏・野菜 32
- ◆切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め (ヘルシーメニュー) 34

ヘルシーメニューを調理する

- ◆トースト、魚焼き 36
- ◆オーブン調理 38
- ◆追加焼きをする 40

いろいろなメニューを調理する

- ◆タイマー 41
- ◆チャイルドロック 42
- ◆音声の聞き直し・音割切り替え 42、43
- ◆メモリーとブザーの切り替え 43

ヘルシーメニューを調理する

- ◆トッププレート、プレートワック、光センサー 44
- ◆吸・排気カバー、吸気ロケット 45
- ◆天ぷら鍋 45
- ◆前面操作パネル 45
- ◆オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・解凍・受皿 46、47
- ◆オーブン扉内 47


お図りのときは

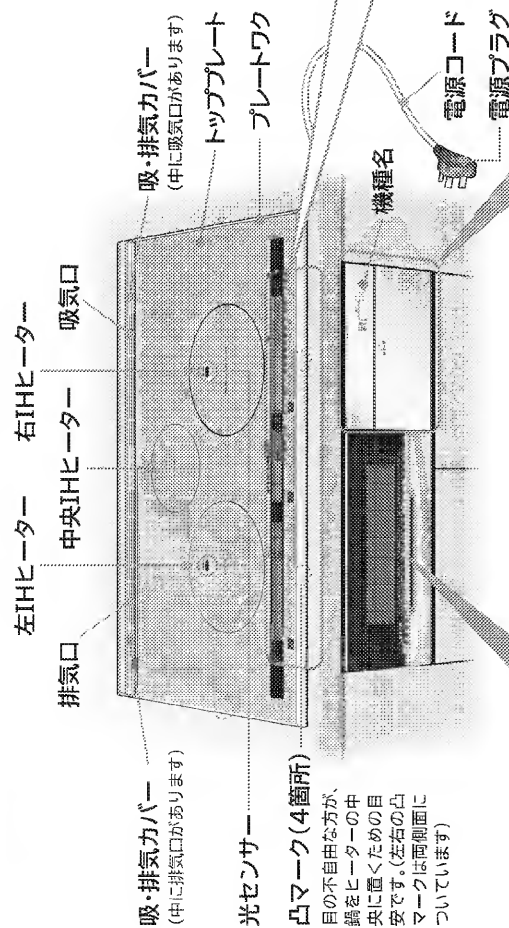
- ◆電源について 48
- ◆上面操作パネルについて 48、49
- ◆音について 49
- ◆火力について 50
- ◆オーブンについて 51
- ◆結露について 51
- ◆便利メニュー「炊飯」について 51、52
- ◆適温調理について 52
- ◆その他 52
- ◆上面操作パネルに次の表示が出たとき 53
- ◆前面操作パネルに次の表示が出たとき 53

仕様、その他

- ◆保証とアフターサービス 54
- ◆「ご相談窓口」 55
- ◆仕 様 裏表紙

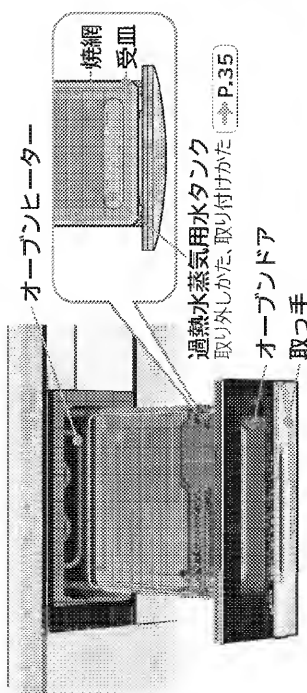
[illegible]

※イラストは
で説明しています。 P.00 は主な説明のあるページです。



214

オーブントースター・過熱水蒸気用ウォータータンク・焼網・受皿は外して洗えます。



◆天から鍋(1個)

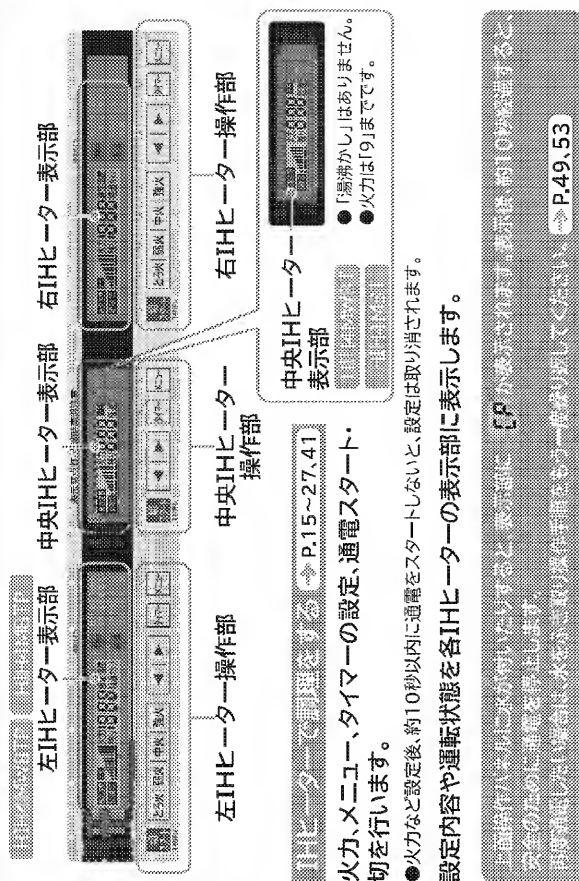
揚げ物調理をするときに使います。
揚げ油以外に使用しないでください。
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用する
と、天ぷら鍋がさびたり、トッパプレート
が変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

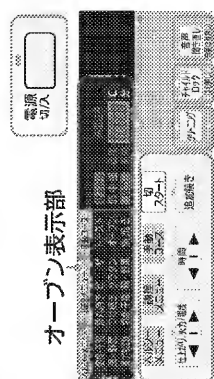
部 品 名	部 品 番 号
煙煙 (消煙器品)	2026109
受皿 (消熱品)	1834251
水タンク (過熱水蒸気) (消熱品)	1960617
タンク付タ (過熱水蒸気) (消熱品)	1960624
天から機	KHT-N50

ご購入の際は、お買い上げの販売店または「相談窓口」にご相談ください。  **P.55**

2000年11月11日



2000年12月



オーブン操作部

→ P.28~40

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●×ニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

1. **Energy** – 100%

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気、水タンク、焼網、受皿を外してください。

THE
NEW
YORK
LIBRARY
OF
THE
ARTS
AND
SCIENCES
OF
THE
CITY
OF
NEW
YORK
LIBRARY
OF
THE
ARTS
AND
SCIENCES
OF
THE
CITY
OF
NEW
YORK

電源の入切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

P.42.43

音声ガイドを聞き直します。
音量を設定します。

P.42

全ての操作をロックします。

●□の設定・解除はチャイルド□ボタンを約3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険

この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

⚠警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

⚠注意

この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例



「危険や警告や注意を促す」内容です。



してはいいけない「禁止」内容です。



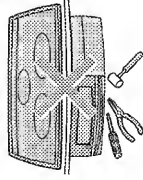
実行しなければならぬ「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.55)にご相談ください。



⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく
●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は



●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあります。火災の原因になります。

油量800g 油量500g



●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g(220ml) 未満では調理しない
●油は200g(220ml)~800g(880ml)の範囲で調理してください。鍋が過熱したり油が少なくなると、油が過熱され発火するおそれがあります。また油温が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する (P.18)
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあります。火災の原因になります。

調理の際は



●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・酸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸騰どう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がる場合があります。やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



使用中(調理中)・使用後は



●使用中や使用後はしばらくはトッププレートやオーブドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバナー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上のせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は



●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
方へのびたり付いた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋・やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものには特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
●カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
●スプーンなどの金属製小物
●アルミ製容器やバック(うどん等が入った電磁調理器)、
レットバック(アルミ箔を使用しているバック)、紙
バック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など



●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。発火のおそれがあります。